

Feuriges Rinderherz

gegrillt

mit Sauce Tatar

Rinderherz	Sauce Tatar
Rinderherz in feine Scheiben schneiden und für ca. 3 Stunden in der Marinade einlegen.	2 gekochte fein geschnittene Eier 1 EL Weißwein Etwas Tabasco 1 Prise Salz
Anschließend auf einen Holzspieß spießen und ca. 4 Minuten grillen. Das Fleisch sollte innen rosa gebraten sein.	2 Radieschen fein geschnitten 2 Gewürzgurken fein geschnitten Etwas Petersilie Alles mixen und zum scharf marinierten Rinderherz anrichten.
Marinade	

- 1 Chili Schote fein geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch fein geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Meersalz

Alles gut mischen und das Rinderherz darin einlegen.